

Steak-House
RESTAURANT

INHABER: FAMILIE RADOJEVIC

MAX-SÄUME-STR. 17 · 28327 BREMEN · TELEFON (0421) 473228

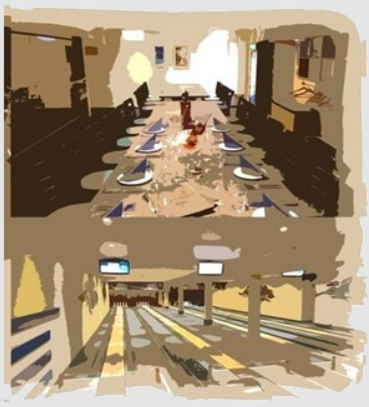
WWW.STEAK-HOUSE-BREMEN.DE

STEAK-HOUSE@POSTEO.DE

Steak-House
RESTAURANT



STEAKHOUSEBLOCKDIEK



STEAK- SPEZIALITÄTEN
BALKAN- UND
INTERNATIONALE GERICHTE

NOCH FREIE KEGELTERMINE VERFÜGBAR!

Doppelbahn-Kegelraum: 22,00 € / Std.

ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH VON 12:00-14:30 UND 18:00-23:00 UHR
WARME KÜCHE FEIERTAGS GEÖFFNET
AUF BESTELLUNG VERKAUFEN WIR ALLE SPEISEN
AUCH AUSER HAUS!

ALLE PREISE INKLUSIVE BEDIENUNG UND
GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER

ALLE ARTIKEL DIE MIT EINER NUMMER GEKENNZEICHNET SIND BEINHALTEN ALLERGENE ODER ZUSATZSTOFFE.

1."MIT FARBSTOFF" 2."MIT KONSERVIERUNGSSTOFF" 3."MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL" 4."MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER" 5."GESCHWEFELT" 6."GESCHWÄRZT" 7."GEWACHST" 8."MIT SÜSSUNGSMITTEL (N)" 9."MIT PHOSPHAT" 10."COFFEINHALTIG" 11."CHININHALTIG" 12."MIT TAURIN" 13."ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE"
HIRTENKÄSE = AUS KUHMILCH IN SALZLAKE NACH ART VON SCHAFSKÄSE

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

A = Glutenhaltiges Getreide (A1=WeizenA2=Roggen A3=Gerste)
B = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
C = Milch und Milcherzeugnisse
D = Eier und Eierzeugnisse
E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F = Soja und Sojaerzeugnisse
G = Schalenfrüchte und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten (G1=Mandeln 2=Haselnüsse)
H = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
I = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
J = Schwefeldioxid und Sulfite die damit geschwefelten Erzeugnisse
K = Fisch und Fischerzeugnisse
L = Senf und Senferzeugnisse
M = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

SPEISEN- UND GETRÄNKEKARTE

Ob entspannt bei uns im Restaurant, bequem zum Mitnehmen oder als Catering
für Ihre Feier – genießen Sie unsere Speisen ganz nach Ihrem Wunsch.

MITTAGSTISCH
MONTAG BIS FREITAG
VON 12:00-14:30UHR

Zanderfilet 17,50 €
Mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Salzkartoffel und Spinat *A1, K

Doradenfilet 17,50 €
Mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Salzkartoffel und Spinat *A1, K

Rumpsteak 19,50 €
Zwei kleine Rumsteaks - Gegrillt mit Djuwetschreis,
Pommes und Spiegelei *D

Putensteak 15,50 €
Zwei kleine Putensteaks - Gegrillt, mit Knoblauchmarinade,
Paprika, Zwiebeln, Djuwetschreis und Pommes

Holzfäller Steak 17,00 €
Schweinesteak - Gegrillt mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffel

Steak-House Mix 17,50 €
Hacksteak "ohne Schweinefleisch", Putensteaks - Gegrillt,
paniertes Putenschnitzel mit Djuwetschreis und Pommes *A1, C, D

Mix Grill 15,50 €
Hacksteak "aus Rind, Schwein und Hähnchen", Schweinesteak,
Schweineleber, Speck - Gegrillt mit Djuwetschreis

Cevapcici 14,00 €
Hackfleischröllchen "aus Rind, Schwein und Hähnchen"- Gegrillt
mit Djuwetschreis und Tsatsiki *C

Gegrillte Leber 13,00 €
Schweineleber - Gegrillt mit Djuwetschreis

Leber aus der Pfanne 14,00 €
Schweineleber geschnetzelt in Tomatensauce, frischem Gemüse
"Champignons, Paprika, Zucchini, Fenchel, Möhren" mit Butterreis *H

Champignonschnitzel 15,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Champignonsoße
und Pommes *A1, C, D

Falafel 13,50 €
Mit Pommes und Tsatsiki *C

Spinat 10,50 €
Mit Salzkartoffel und Spiegelei *D

Große Serbische Bohnensuppe 13,50 €
Mit Hacksteak "aus Rind, Schwein und Hähnchen" und Baguette *A1

HOLSTEN BRAUEREI
HAMBURG SEIT 1879
HOLSTEN®

Wussten Sie eigentlich.....

Bier ist ein hervorragender Essensbegleiter, schon deshalb, weil sein Geschmacksspektrum überwältigend groß ist: Von süß über fruchtig, bitter bis Kaffeeröstig ist alles dabei.
Biere mit viel Kohlensäure sind Perfekte Begleiter zu fettigeren Speisen, weil Kohlensäure Zunge und Gaumen freisprudelt und schweres Essen auflockert.

Hopfige, also bittere Biere können erstaunlicherweise gut mit scharfen Speisen und passen perfekt zu Geräuchertem und allen Gerichten aus dem Smoker.

Süße Biere passen zu süßen Gerichten.
Nicht nur, aber besonders gut.

Röstaromatische Biere passen ebenfalls gut zu süßen Speisen.

APERITIFS



Martini bianco, rosso	5 cl	4,50 €
Prosecco	0,1l	5,00 €
Prosecco Aperol Spritz	0,3l	7,50 €
Hugo	0,3l	7,50 €
Lillet	0,3l	8,00 €
Drink Pray Love Quitte – Alkoholfrei *J	0,2l	7,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Fanta, Sprite Fl.	0,2l	3,20 €	1,0l	11,00 €
Mineralwasser Fl.	0,2l	3,20 €	0,7l	7,00 €
Schweppes	0,2l	3,50 €		
Bitter Lemon *3, 11;				
Tonic Water *11;				
Gingerale *11				
Wild Berry *11				
Frische Zitronen Limonade	0,3l	5,00 €		

	0,2l	0,4l
Mineralwasser	3,00 €	4,80 €
Coca-Cola *1, 3, 10	3,00 €	4,80 €
Coca-Cola Zero *1, 3, 10	3,00 €	4,80 €
Fanta *1, 3	3,00 €	4,80 €
Sprite *3	3,00 €	4,80 €
Spezi *1, 3, 10	3,00 €	4,80 €
Eistee	3,00 €	4,80 €
Apfelschorle	3,30 €	5,40 €
Saftschorle	3,30 €	5,40 €
Apfelsaft	3,50 €	5,80 €
Orangensaft	3,50 €	5,80 €
Ananassaft	3,50 €	5,80 €
Johannisbeeren-Nektar	3,50 €	5,80 €
Bananen-Nektar	3,50 €	5,80 €
Maracuja-Nektar	3,50 €	5,80 €
Kirschsaft	3,50 €	5,80 €
Rhabarbersaft	3,50 €	5,80 €
Kiba	3,50 €	5,80 €

FLASCHENCIDER

	0,33l
Somersby Apple Der fruchtig-frische Cider aus leckeren Äpfeln.	5,50 €

BIER VOM FASS



Holsten Pilsener Frisch-herbes Pilsener mit hopfenbetonter Bitteren und einer ausgewogenen Malzkomposition.	0,3l	4,00 €	0,4l	4,80 €
Alsterwasser	0,3l	4,00 €	0,4l	4,80 €
Alsterwasser Alkoholfrei			0,5l	6,00 €
Bier mit Schuss	0,3l	4,00 €	0,4l	4,80 €
Carlsberg Premium Beer Internationales Premium Lager nach Pilsener Brauart. Mit feiner Hopfennote, perfekt ausbalanciert.	0,3l	4,00 €	0,4l	4,80 €
Duckstein Rotblond Original Rotblonde, obergärige Spezialität mit feinen Karamell- und Röstnoten und angenehm bitterem Abgang.	0,3l	4,60 €	0,5l	6,50 €
Duckstein Weizen Naturtrübe Weizenspezialität mit bananigen Fruchtnoten, malzaromatischer Süße und einer sanften Hopfenbittere.	0,3l	4,60 €	0,5l	6,50 €
Grimbergen Double Dunkles, belgisches Abteibier mit Karamell- und Röstmalzaromen gefolgt von einem brandyähnlichen Abgang.	0,25l	4,50 €	0,5l	7,00 €
BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 4 Sonnengelbes, italienisches Lager mit fruchtig-aromatischen Noten durch die Komposition vier erlesener Hopfen. Außergewöhnlich harmonisch im Abgang.	0,25l	4,00 €	0,4l	6,00 €

FLASCHENBIER

Holsten Pilsener Frisch-herbes Pilsener mit hopfenbetonter Bitteren und einer ausgewogenen Malzkomposition.	0,33l	4,00 €
Holsten Alkoholfrei Erfrischender Genuss, vollmundiger Geschmack und isotonische Wirkung mit weniger als 0,5% vol. Alkohol.	0,33l	4,00 €
Carlsberg Beer Alkoholfrei Ist ein erfrischendes Lager mit 0,0% Alkohol und der perfekten Balance von Hopfen- und Malznoten.	0,33l	4,00 €
Berliner Weiße	0,33l	5,00 €
Erdinger Dunkel Ein Weißbier mit Charakter: Malzig mit feinen Röstaromen, süffig, erfrischender Ausklang.	0,5l	6,00 €
Erdinger Alkoholfrei Sportlicher Durstlöscher: Malzaromatisch, leicht süßlich, anregende Bittere, schmeckt vollmundig-frisch.	0,5l	6,00 €
Vitamalz Malzbier	0,33l	4,00 €

OFFENE ROTWEINE



	0,2l	0,5l
Merlot `Bagueri` *J Hervorragende Qualitätsstufe, Slowenien – trocken	12,00 €	27,50 €
Boeuf Noir 'Pfalz Lergenmüller' *J Qualitätswein, Deutschland – trocken	10,50 €	24,50 €
Plavac Qualitätswein, Bosnien und Herzegowina – trocken	6,50 €	15,50 €
Vranac Spitzenwein, Montenegro – trocken	7,00 €	16,50 €
Primitivo Salento 'Il Medaglione' Spitzenwein, Italien – trocken	7,50 €	17,50 €
Rose 'Rheinhessen Gröhl' *J Qualitätswein, Deutschland – trocken	8,00 €	18,50 €
Rose 'Quercus' Qualitätswein, Slowenien – halbtrocken	6,50 €	15,50 €
Zdrepceva krv Qualitätswein, Kroatien – halbtrocken	6,50 €	15,50 €
Kadarka Qualitätswein, Mazedonien – lieblich	6,00 €	14,50 €
Prosekos Dionisos Likörwein, Spanien – süß	7,50 €	17,50 €
Quercus Rouge – Alkoholfrei *J Spitzenwein, Deutschland – halbtrocken	8,50 €	19,50 €

OFFENE WEIßWEINE



	0,2l	0,5l
Grasevina Spitzenwein, Kroatien – trocken	7,00 €	16,50 €
Sauvignon Blanc 'Rheinh. Gröhl' *J Qualitätswein, Deutschland – trocken	9,50 €	22,00 €
Pinot Grigio Veneto IGT Spitzenwein, Italien – trocken	7,00 €	16,50 €
Chardonnay Veneto IGT Spitzenwein, Italien – trocken	7,00 €	16,50 €
Laski Riesling Qualitätswein, Slowenien – halbtrocken	6,50 €	15,50 €
Laski Riesling Qualitätswein, Slowenien – lieblich	6,50 €	15,50 €
Muskat-Verduc 'Quercus' Spitzenwein, Slowenien – lieblich	9,00 €	21,00 €
Dr. LO Riesling – Alkoholfrei *J Spitzenwein, Deutschland – halbtrocken	7,50 €	17,50 €
Weinschorle	6,00 €	

FLASCHENWEINE – ROT & WEIß

	0,75l
Sessantanni Primitivo di Manduria DOC *J Hervorragende Qualitätsstufe, Italien "Apulien" – trocken	50,00 €
Merlot `Bagueri` *J Hervorragende Qualitätsstufe, Slowenien – trocken	40,00 €
Boeuf Noir 'Pfalz Lergenmüller' *J Qualitätswein, Deutschland – trocken	35,00 €
Vranac Spitzenwein, Montenegro – trocken	26,00 €
Rose 'Rheinhessen Gröhl' *J Qualitätswein, Deutschland – trocken	28,00 €
Kadarka Qualitätswein, Mazedonien – lieblich	25,00 €
Quercus Rouge – Alkoholfrei *J Spitzenwein, Deutschland – halbtrocken	30,00 €
Gavi di Gavi DOCG 'La Meirana` Spitzenwein, Italien "Piemont" – trocken	38,00 €
Sauvignon Blanc 'Rheinh. Gröhl' *J Qualitätswein, Deutschland – trocken	34,00 €
Grasevina Spitzenwein, Kroatien – trocken	30,00 €
Muskat-Verduc 'Quercus' Spitzenwein, Slowenien – lieblich	32,00 €
Dr. LO Riesling – Alkoholfrei *J Spitzenwein, Deutschland – halbtrocken	28,00 €

SPARKLINGS



	0,75l
Prosecco	34,00 €
Freixenet 'Carta Nevada'	25,00 €
Drink Pray Love Quitte – Alkoholfrei *J	28,00 €

WARME GETRÄNKE



Tasse Kaffee *10	3,00 €
Mokka *10	3,20 €
Espresso *10	3,00 €
Doppelter Espresso *10	4,50 €
Espresso Macchiato *10	3,30 €
Doppelter Espresso Macchiato *10	4,80 €
Cappuccino *C,10	3,50 €
Milchkaffee *C,10	4,50 €
Latte Macchiato *C,10	4,50 €
Heiße Schokolade *C	4,50 €
Tee	3,50 €
Glühwein 0,2l	7,50 €
Gekochter Slivowitz 5cl	5,50 €
Heißer Amaretto 4cl	4,00 €

BALKAN SPIRITS & BRÄNDE

	2 cl	4 cl
Slivovic	3,00 €	5,00 €
Hausgemachter Slivovic	4,50 €	8,00 €
Stara Sokolova- 7 Jahre alt	4,50 €	8,00 €
Julischka	3,00 €	5,00 €
Kruskovac- Birnenlikör	3,50 €	6,00 €
Pelinkovac- Magenbitter	3,50 €	6,00 €
Rubin Vinjak- V.S.O.P 5 Jahre alt	5,50 €	9,50 €

Die preisgekrönte Edelbrand-Linie, Zwei Gesichter

Slivovic- 4 Jahre alt	5,00 €	9,00 €
Ranka- Autochthone Edelzwetschge 5 Jahre alt	8,00 €	14,00 €
Quitte- Quittenbrandy	6,00 €	10,50 €
Kräuterkundige- 14 Pflanzen	5,00 €	9,00 €
Pflaumenlikör- Honig und Propolis	5,00 €	9,00 €

EDLE SPIRITUOSEN & BRÄNDE

	2 cl	4 cl
Grappa Bacio Delle Musa Riserva	4,50 €	8,00 €
Nonino Grappa Riserva Chardonnay	5,00 €	9,00 €
Poli Sarpa Oro-Cabernet Sauvignon, Merlot	5,00 €	9,00 €
Cleopatra Poli-Moscato Oro	5,50 €	9,50 €
Nonino Amaro- Kräuterlikör	4,50 €	8,00 €
Ramazzotti- bittersüß Kräuterlikör	3,00 €	5,00 €
Fernet Branca- Magenbitter	3,50 €	6,00 €
Frangelico- Haselnusslikör	3,50 €	6,00 €
Sambuca- Anislikör	3,50 €	6,00 €
Hennessy	5,00 €	9,00 €
Korn	2,50 €	4,00 €
Jubilaeums– Akvavit	3,50 €	6,00 €
Linie– Akvavit	3,50 €	6,00 €
Jägermeister	3,00 €	5,00 €
Wodka	3,00 €	5,00 €
Tequila	3,00 €	5,00 €
Ouzo	2,50 €	4,00 €
Gin		5,00 €
Baileys		5,00 €

WHISK(E)Y

	4 cl
Ballantine´s – Blended Scotch	5,50 €
Jack Daniel´s – Tennessee	6,00 €
Jim Beam – Bourbon	5,50 €
Chivas Regal 12 – Blended Scotch	7,50 €
Glenfiddich 12 – Single Malt Scotch	8,50 €



LONGDRINKS

Wodka 4cl – Lemon *3	7,50 €
Wodka 4cl – Orangensaft	7,50 €
Whisk(e)y 4cl – Coca-Cola *1, 3, 10	7,50 €
Jack Daniels 4cl – Coca-Cola *1, 3, 10	8,00 €
Bacardi 4cl – Coca-Cola *1, 3, 10	7,50 €
Havana Club 4cl – Cuba Libre *1, 3, 10	8,00 €
Gin 4cl – Schweppes Tonic Water *11	7,50 €
Korn 4cl – Coca-Cola *1, 3, 10	6,00 €
Jägermeister 4cl – Coca-Cola *1, 3, 10	7,50 €



COCKTAILS

0,3l

Sex on the Beach 10,00 €
4cl Wodka, Grenadine, Pfirsichsirup, Orangensaft, Maracuja Nektar, Ananassaft, Kirschsaft

Pina Colada 10,00 €
4cl weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Mojito 10,00 €
4cl weißer Rum, Limette, brauner Zucker, Sodawasser, frische Minze

Tequillasunrise 10,00 €
4cl Tequila, Grenadine, Zitrone, Orangensaft

Virgin Sex on the Beach 7,50 €
Grenadine, Pfirsichsirup, Orangensaft, Maracuja Nektar, Ananassaft, Kirschsaft

Virgin Pina Colada 7,50 €
Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Virgin Mojito 7,50 €
Limette, brauner Zucker, Sodawasser, frische Minze

Carlsberg

Glenfiddich SINGLE MALT SCOTCH WHISKY · Chivas Regal 12 · Jack Daniel's Old No.7 · Ballantine's FINEST · Jim Beam · Havana Club · Sierra Tequila · Absolut Country of Sweden Vodka · Bacardi

VORSPEISEN



Steak-House Vorspeisenplatte 16,00 €
*A1, C, D, L, 1 Wahlweise auch vegetarisch

Prsut 14,00 €
Luftgetrockneter Schinken, Baguette *A1, C

Schafskäse 8,50 €
Mit Tomate, Zwiebeln, Oliven, Butter und Baguette *A1, C

Gegrillte Paprika & Zucchini 8,50 €
In Knoblauchbalsamicomarinade mit Schafskäse und Baguette *A1, C

Tsatsiki 5,50 €
Mit Baguette *A1, C

Zwiebelkäse 6,00 €
Mit Baguette *A1, C

Salat Mix 6,00 €
Mit Baguette *A1 - Wahlweise mit...

1. Thunfisch, Hirtenkäse *C, K	5,50 €
2. Frische Früchte, Walnuss *G	4,00 €
3. Gegrillte Putenstreifen 100g	4,50 €
4. Gegrillte Rumpsteakstreifen 100g	8,00 €
5. Gegrillten Gambas	9,00 €

Steak-House Bruschetta 16,50 €
Rinderfilet – Gegrillt auf dem Steakbrot mit Knoblauchmarinade *A1, D, L

Gambas 15,00 €
Vier Gambas - Gegrillt mit Knoblauchmarinade, Remoulade und Steakbrot *A1, C, D, L, M

Debreziner 9,50 €
Vier Debreziner - Gegrillt mit Zwiebelkäse und Steakbrot *A1, C, D, L

Frische Champignons 8,50 €
Mit Sahneknoblauchsoße und Baguette *A1, C

Gebackener Käse 8,50 €
Mit Remoulade und Baguette *A1, C, D, 1

Gebackener Schafskäse 9,00 €
Mit Tsatsiki und Baguette *A1, D

Gebratene Peperoni 6,50 €
Mit Knoblauch, Olivenöl und Baguette *A1

Omelett 8,50 €
Mit Champignons *D

Gebackener Camembert 8,50 €
Mit Preiselbeeren und Baguette *A1, C, D, 1, 2

Weinbergschnecken 9,00 €
Mit Steakbrot *A1, D, L, N

SUPPEN



Französische Zwiebelsuppe 7,00 €
Überbacken *A1, C, 1

Serbische Bohnensuppe *A1 6,00 €

Hühnersuppe *A1 6,00 €

Tomatensuppe *C 5,50 €

Ungarische Gulaschsuppe *A1 6,50 €

FISCHSPEZIALITÄTEN



Calamares (Tintenfisch) 19,50 €
Gebraten mit Remoulade, Pommes und grünem Salat *A1, C, K, 1, 2

Doradenfilet 2 Filets 25,00 € / 1 Filet 19,00 €
Gegrillt mit Knoblauchmarinade, Salzkartoffeln, Spinat und grünem Salat *A1, K, 1, 2

Lachsfilet 2 Filets 29,00 € / 1 Filet 21,00 €
Gegrillt mit Knoblauchmarinade, Salzkartoffeln, Spinat und grünem Salat *M, 1, 2

Gambas "Dubrovnik" 26,50 €
Gegrillt mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Butterreis und grünem Salat *M, 1, 2

Gambas "Admiral" 28,00 €
Aus der Pfanne mit frischen Champignons in Rahmweinsauce, Butterreis und grünem Salat *C, M, J, 1, 2

Fischpfanne 30,50 €
Zanderfilet, Gambas, Calamares, frisches Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Fenchel, Möhren" – Aus der Pfanne mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Salzkartoffeln und grünem Salat *A1, C, K, M, 1, 2

BEI ALLEN FISCHSPEISEN VORBEREITUNGSZEIT CA. 30 MINUTEN!

SENIORENTELLER



Rumpsteak "Al Champignon" 19,50 €
Kleines Rumpsteaks 125g - Gegrillt mit frischen Champignons, Zwiebeln und Pommes *C

Medaillons "À la Chefkoch" 17,00 €
Zwei Schweinefilet Medaillons - gegrillt mit Sauce Hollandaise, Mischgemüse und Kroketten *A1, C, D, 1

Pute "À la Chefkoch" 17,00 €
Kleines Putensteaks - Gegrillt mit Sauce Hollandaise, Mischgemüse und Kroketten *A1, C, D, 1

Putenbrustgeschnetzeltes 17,50 €
In Currysoße mit frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Fenchel, Möhren" und Butterreis

Jägerschnitzel 15,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Jägersoße und Pommes *A1, C, D, L

Bratkartoffeln 11,00 €
Mit Speckwürfel - Aus der Pfanne mit zwei Spiegeleier *D

Vitalteller „Falafel & Friends" 14,00 €
Frisches Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Fenchel, Möhren" mit Falafel und Djuwetschreis

STEAK´S

Steak nach "Südsee-Art" 21,00 €
Schweinesteak, Ananas - Gegrillt mit panierter Birne, Steakbrot und Salat *A1, D, L

Schweinesteak nach "Gärtner Art" 22,00 €
Schweinesteak - Gegrillt mit frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Fenchel, Möhren", Salzkartoffeln und Salat

Putensteak 23,50 €
Gegrillt mit Mais, Paprikastreifen, Sauce Hollandaise, Butterreis und Salat *C, D, 1, 2

Steak nach "Banater Art" 25,50 €
Putensteak gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Edamer Käse – In Mandeln paniert, Kroketten, Mischgemüse, Sauce Hollandaise und Salat *A1, C, D, G1, 1, 2



BLEU / RARE Stark blutig, fast roh, kühler Kern	45 - 49 °C
MEDIUM RARE Blutig bis rosa, warmes rotes Zentrum	50 - 54 °C
MEDIUM Rosa Kern, wunderbar zart & saftig	55 - 59 °C
MEDIUM WELL Größtenteils durch, ganz leichter rosa Schimmer	60 - 64 °C
WELL DONE Vollständig durchgebraten	65 °C +

VERGESSEN SIE BITTE NICHT ZU SAGEN, WIE IHR STEAK GEBRATEN WERDEN SOLL!

	250 g	350 g
Wahlweise als Rinderfilet	+8,50 €	+11,00 €

Steak "Jo. Walker" 28,50 € 36,50 €
Rumpsteak - Gegrillt mit Steakbrot und Salat *A1, D, L

Böhmischer Rostbraten 30,00 € 38,00 €
Rumpsteak - Gegrillt mit gerösteten Zwiebeln, Salzkartoffeln und Salat *C, 1, 2

Steak "Matuschka" 30,00 € 38,00 €
Rumpsteak, Spiegelei - Gegrillt mit Pommes und Salat *D

Steak nach "Mexikanischer Art" 31,00 € 39,00 €
Rumpsteak - Gegrillt in pikanter Gemüsesauce mit Butterreis und Salat

Steak "Mozart" 31,00 € 39,00 €
Rumpsteak, Speck, Ananas - Gegrillt mit Steakbrot und Salat *A1, D, L

Steak "Mike Fink" 33,50 € 41,50 €
Rumpsteak - Gegrillt mit Pfifferlingen, Birne, Preiselbeeren, Steakbrot und Salat *A1, D, L

Pfeffersteak 31,00 € 39,00 €
Rumpsteak - Gegrillt in grüner Pfeffer-Rahmsauce mit Salzkartoffeln und Salat *C, L, 1, 2, 3

Jägersteak 32,00 € 40,00 €
Rumpsteak - Gegrillt mit Jägersauce, Pommes und Salat *C, L, 1, 2

Schwarzwälder Steak 32,50 € 40,50 €
Rumpsteak - Gegrillt mit frischen Champignons, Speck, Zwiebeln, Kroketten und Salat *A1, D

Steak „Primavera" 33,00 € 41,00 €
Rumpsteak - Gegrillt mit Frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Fenchel, Möhren", panierter Blumenkohl und Salat *A1, D

PFANNENSPEZIALITÄTEN



Schnitzel "Wiener Art"

Paniertes Schweineschnitzel 16,50 €
Mit Pommes, Mischgemüse und Salat *A1, D

Paniertes Putenschnitzel 19,00 €
Mit Pommes, Mischgemüse und Salat *A1, D

1. Sauce Hollandaise *C, D, 1	3,00 €
2. Rahmsauce *A1, C	3,00 €
3. Frische Champignons in Rahmsauce *A1, C	4,00 €
4. Jägersauce mit frischen Champignons *A1, C	4,00 €
5. Balkangemüsesauce mit frischem Gemüse	4,00 €
6. Frische Spargel, Sauce Hollandaise *C, D, 1	8,00 €

Cordon Bleu 23,00 €
Paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit Edamer Käse und Kochschinken, Sauce Hollandaise, Kroketten, Mischgemüse und Salat *A1, C, D, 1, 2

Muckalica" Schweinefilet geschnetzelt 23,50 €
Geschnetzeltes nach "Leskovac-Art" (scharf)
Schweinefilet in frischer Gemüsesauce, Butterreis und Salat

Natur-Schnitzel 23,50 €
Putenschnitzel in eigener Bratenknoblauchsauce mit Kroketten, Mischgemüse und Salat *A1, L

Hähnchenbrust 22,00 €
- Gegrillt mit frischer Champignonsahnesauce, Pommes und Salat *A1, C

"Stroganoff" Rinderfiletspitzen 36,00 €
Rinderfiletspitzen in Braten-Cremefraiche-Sauce, Champignons, feingeschnittenen Sauergurken, mit Butterreis und Salat *C, L, 1, 2, 3

Schweinefilet-Medaillons 23,00 €
- Gegrillt mit frischer Champignonsahnesauce, Kroketten, Mischgemüse und Salat *A1, C, D, 1, 2

Cikos Tokanj 23,00 €
Geschnetzeltes Schweinefilet in Rahmchampignonsenfsauce, geschmorten Zwiebeln, feingeschnittenen Sauergurken – Aus der Pfanne mit Butterreis und Salat *C, L, 1, 2

Leber in Balkangemüsesauce 18,00 €
Schweineleber geschnetzelt in Tomatensauce, frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Fenchel, Möhren" mit Butterreis und Salat *C, 1, 2

Vegetarier Pfanne 17,00 €
Frisches Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Fenchel, Möhren" mit paniertem Blumenkohl, Djuwetschreis und Salat *A1, C, 1, 2

Falafel 17,00 €
Falafel mit Tsatsiki, Gebratenen Peperoni, Pommes und Salat *C



BALKANSPEZIALITÄTEN



Wahlweise mit…

1. Ketchup	1,00 €
2. Mayonnaise	1,00 €
3. Frische Zwiebel feingeschnitten	1,00 €
4. Röstzwiebel	3,00 €
5. Sehr scharfe Paprikapaste	3,00 €
6. Ajvar	3,00 €
7. Knoblauchmarinade	3,50 €
8. Kajmak Käsesauce *C	4,00 €
9. Balkangemüsesauce mit frischem Gemüse	4,00 €

Steak-House Teller 24,00 €
Hacksteak "ohne Schweinefleisch", Putensteaks, Rumpsteak - Gegrillt, paniertes Putenschnitzel mit Djuwetschreis, Pommes und Salat *A1, D

Balkan- Teller 19,50 €
Hacksteak "aus Rind, Schwein und Hähnchen", zwei Schweinesteak, Rumpsteak, Speck - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Grill-Teller 18,50 €
Hacksteak "aus Rind, Schwein und Hähnchen", zwei Schweinesteak, Rumpsteak - Gegrillt - mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Pljeskavica 16,00 €
Hacksteak "aus Rind, Schwein und Hähnchen" – Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes, Frische Zwiebel feingeschnitten und Salat

Pljeskavica 19,00 €
3 Hacksteaks "ohne Schweinefleisch" – Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes, Frische Zwiebel feingeschnitten und Salat

Cevapcici 16,00 €
Hackfleischröllchen "aus Rind, Schwein und Hähnchen"– Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes, Frische Zwiebel feingeschnitten und Salat

Pola-Pola (halb & halb) 16,50 €
Fleischspieß mit Cevapcici - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes, Frische Zwiebel feingeschnitten und Salat

Hirtenspieß 25,00 €
Rumpsteak, Schweinefilet, Speck und Zwiebel - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Veseli Bosanac 29,00 €
Rumpsteak gefüllt mit Edamer Käse - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat *C,1,2

Vjesalica 22,00 €
Schweinelende "Schweinefilet" - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Raznjici 17,00 €
Zwei Fleischspieße - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Serbisches Potpourri 20,00 €
Schweinesteak, Putensteak, Rumpsteak, Speck, Cevap - Gegrillt mit Paprika, Zwiebel, Tomate, Djuwetschreis, Pommes und Salat

Balkanleber 16,00 €
Schweineleber mit Speck, - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes, Frische Zwiebel feingeschnitten und Salat

Räuberteller 19,00 €
Hacksteak "aus Rind, Schwein und Hähnchen", Schweinesteak, Leber, Speck, Debreziner - Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Hacksteak 19,50 €
"aus Rind, Schwein und Hähnchen" gefüllt mit Hirtenkäse – Gegrillt mit Djuwetschreis, Pommes und Salat *C

GENIEßER PLATTEN ZUM TEILEN (AB 2 PERSONEN)

Gourmetplatte pro Person 27,00 €
Hacksteak "aus Rind, Schwein und Hähnchen", Schweinesteak, Fleischspieß, Speck, Cevap, Debreziner - Gegrillt mit paniertem Schweineschnitzel, Djuwetschreis, Pommes und Salat *A1, D

Don Steak-House Platte pro Person 32,00 €
Hacksteak "ohne Schweinefleisch", zwei Putensteaks, Rumpsteak - Gegrillt mit panierter Putenschnitzel, frischem Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Fenchel, Möhren", Djuwetschreis, Pommes und Salat *A1, D

King Steak-House Platte pro Person 52,00 €
Rinderfilet 125g, Rumpsteak 125g, Schweinefilet Medaillon 100g, Cevap, Debreziner - Gegrillt mit Knoblauchmarinade, Mandel paniertem Putensteak 150g - gefüllt mit Kräuterfrischkäse, frischem "Champignons, Speck, Zwiebeln", Djuwetschreis, Pommes und Salat *A1, D

Reitersäbel (für 4 Personen) 120,00 €
Hacksteak, Schweinesteak, Rumpsteak, Putensteak, Speck, brennend serviert, mit Djuwetschreis, Pommes und Salat

Fischplatte pro Person 39,00 €
Doradenfilet, Lachsfilet, Gambas, Calamares, frisches Gemüse "Champignons, Paprika, Zucchini, Fenchel, Möhren" – Aus der Pfanne mit Knoblauchmarinade, Remoulade, Salzkartoffeln, Spinat und grünem Salat *A1, C, K, M, 1, 2



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



Kleines Steak 16,00 €
Mit Pommes und Salat

Kleines paniertes Schweineschnitzel 11,50 €
Mit Pommes und Salat *A1, D

Kleines paniertes Putenschnitzel 13,00 €
Mit Pommes und Salat *A1, D

Kleiner Fleischspieß 11,50 €
Mit Pommes und Salat

Kleine Cevapcici 11,50 €
Mit Pommes und Salat

HOLSTEN

BEILAGEN

Baguette *A1	2,50 €
Baguette 1/2 *A1	1,50 €
Steakbrot *A1, D, L	3,50 €
Salzkartoffeln	4,00 €
Bratkartoffel	5,00 €
Kroketten *A1, D	4,50 €
Pommes	4,00 €
Butterreis	4,00 €
Djuwetschreis	4,00 €
Mischgemüse	4,00 €
Spinat	5,00 €
Frische Champignons	5,50 €
Pfifferlinge	7,50 €
Frisches Gemüse	5,50 €
Frische Spargel Mit Sauce Hollandaise *C,1,2	8,00 €



SALATE



Gemischter Salat *C,1,2	3,50 €
Weißkohlsalat	3,50 €
Grüner Salat *C,1, 2	4,00 €
Tomatensalat	4,00 €
Gurkensalat	4,00 €
Kartoffelsalat	4,00 €
Sopska Salat – mit Hirtenkäse	6,50 €

SAUCE



Ketchup	1,00 €
Mayonnaise *C, D, 1	1,00 €
Frische Champignons in Rahmsauce *A1, C	4,00 €
Pfeffer-Sahne oder Bratensauce *A1, 3	3,50 €
Sauce Hollandaise *C, D, 1	3,00 €
Hausgemachte Sauce Béarnaise *C, D, 1	4,50 €
Rahmsauce *A1, C - **oder Bratensauce** *A1	3,00 €
Sehr scharfe Paprikapaste	3,00 €
Knoblauchmarinade	3,50 €
Kajmak Käsesauce *C	4,00 €
Ajvar	3,00 €
Balkangemüsesauce	4,00 €

DESSERT & EIS



Vanilleeis 5,50 €
Mit Sahne *C, 1

Vanilleeis 6,50 €
Mit Schokoladensoße und Sahne *C, 1, 2

Vanilleeis 6,50 €
Mit heißer Sauerkirschgrütze und Sahne *C, 1, 2

Gemischtes Eis 5,50 €
Mit Sahne *C, 1

Palatschinken "Pfannkuchen" 7,00 €
Mit frischen Früchten, Konfitüre oder Schokoladensoße *A1, C, D, 1, 2

Palatschinken "Pfannkuchen" 7,00 €
Mit frischen Früchten, Nutella *A1, C, D, 1, 2

Palatschinken "Pfannkuchen" 8,00 €
Mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schokoladensoße und Sahne *A1, C, 1, 2

Lavakuchen 7,50 €
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis, frischen Früchten und Dessertsaucen *A1, C, 1, 2

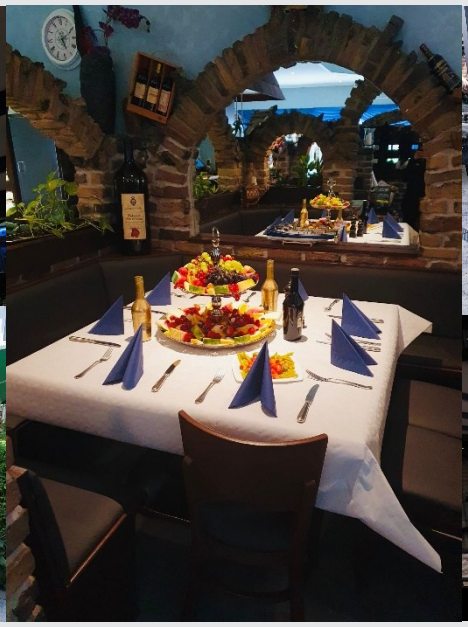
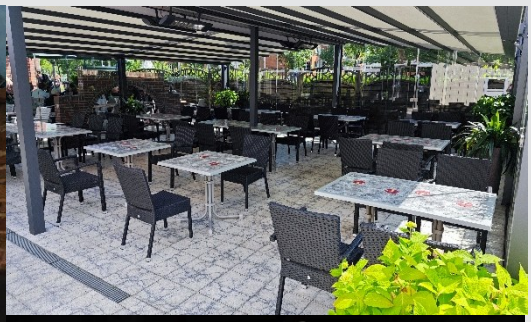
Hausgemachtes Tiramisu 6,50 €
Mit frischen Früchten und Dessertsaucen *A1, C, 1, 2

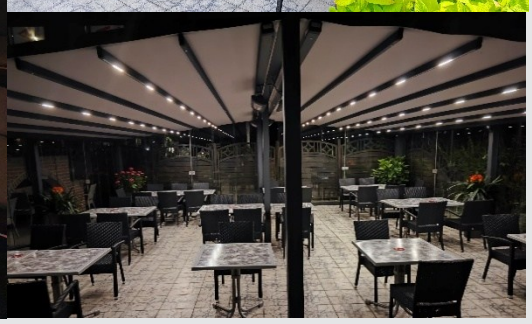
Hausgemachte Panna Cotta 5,50 €
Mit frischen Früchten und Dessertsaucen *C, D

Eiswindbeutel 6,00 €
Mit frischen Früchten und Dessertsaucen *A1, C, D

Gemischtes Dessert 8,00 €
Hausg. Tiramisu, hausg. Panna Cotta und Eiswindbeutel, mit frischen Früchten und Dessertsaucen *A1, C, D, 1, 2

Duckstein



In gemütlicher Atmosphäre servieren wir ihnen die nach althergebrachter Art zubereiteten Gerichte des Balkans, Steak-Spezialitäten und internationale Gerichte.

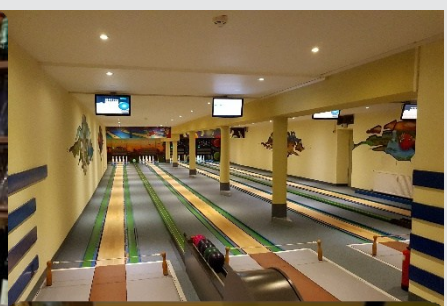
Wir empfehlen uns und unser Restaurant auch für private und geschäftliche Fest-Essen.

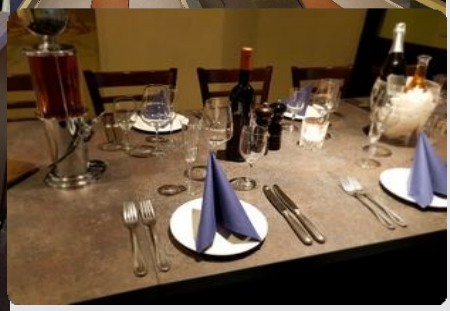
Ob eine kleine Familienfeier oder ein großes Essen für viele Teilnehmer, unsere Küche steht gern zu Ihrer Verfügung.
Wenn Sie gerne die Kegel schaukeln, dann bietet sich unsere Doppelkegelbahn bestens dafür an.

Auf Wunsch können unsere Räume auch von Gesellschaften gemietet werden.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne individuell für Ihre Feier.






INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN ERHALTEN SIE
AUF NACHFRAGE BEI UNSEREN SERVICE-MITARBEITERINNEN.
DIESE STELLEN IHNEN AUCH GERNE EINE SCHRIFTLICHE
DOKUMENTATION ZUR VERFÜGUNG.